MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

LINEA DE COCINAS CUATRO PLATOS

La instalación del producto deberá ser realizada solamente por instaladores autorizados por la Superintendecia de Electricidad y Combustibles.

COD. 240054755.indd 1 20-09-12 14:28

ESTE APARATO NO ESTÁ DESTINADO PARA SER USADO POR PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CUYAS CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES ESTÉN REDUCIDAS, O CAREZCAN DE EXPERIENCIA O CONOCIMIENTO, SALVO SI HAN TENIDO SUPERVISIÓN O INSTRUCCIONES RELATIVAS AL USO DEL APARATO POR UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD. LOS NIÑOS DEBEN SER SUPERVISADOS PARA ASEGURAR QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

LA INSTALACIÓN, REPARACIÓN, MANTENCIÓN O USO INADECUADO O DEFECTUOSO DE ESTE ARTEFACTO PUEDE CAUSAR GRAVES DAÑOS A LA PROPIEDAD Y/O A LAS PERSONAS.

LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES ENTREGADO CON ESTE ARTEFACTO ANTES DE USARLO.

EN CASO DE EMERGENCIA LLAME AL SERVICIO DE EMERGENCIA DE SU PROVEEDOR DE GAS Y/O ELECTRICIDAD.

IMPORTANTE

Para cualquier información, comuníquese con el Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353.

Importante

MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO

La cocina es un artefacto a gas cuya manipulación requiere el mayor cuidado, ya que cualquier instalación, reparación, mantención, alteración o uso inadecuados puede causar graves daños a las personas y/o a la propiedad.

Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y el MANUAL DE INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.

La instalación de su cocina debe ser realizada únicamente por un Servicio Técnico Autorizado por el fabricante o por instaladores autorizados por la Superintendencia de Electricidad y Combustible (SEC).

Asegúrese que el instalador consulte ambos manuales al momento de instalar su cocina.

Antes de solicitar la instalación de su cocina, verifique el tipo de gas para el cual ha sido calibrada originalmente en la fábrica de producción. El tipo de gas aparece indicado en la placa de características de su cocina.

En caso que el artefacto esté calibrado para un gas distinto al disponible, deberá solicitar la transformación al tipo de gas que usted utilice. La cual puede ser hecha por cualquier Servicio Técnico Autorizado por el fabricante a lo largo del país. Para consultar por el más cercano a su domicilio, comuníquese con el Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353.

NOTA

La instalación y transformación por parte de particulares no autorizados puede causar la pérdida de la garantía del producto. Los daños y perjuicios a las personas y/o la propiedad que pudieran ocasionarse por dichas acciones, son de exclusiva responsabilidad del usuario.

Indice

Introducción	3
Descripción del Producto	3
Operaciones	3
• Advertencias de Instalación	3
• Consejos para un Buen Uso y Mantenimiento de su Cocina	4
• Encendido de Quemadores de Cubierta	4
• Encendido de Quemadores del Horno	5
• Encendido Grill Eléctrico	6
• Advertencias	6
• Consejos Prácticos para el Uso Optimo de los Quemadores de Cubierta	7
• Especificaciones Técnicas	8
• Consejos Generales	9
Información Adicional	10
• Limpieza y Cuidado de su Cocina	11

COD. 240054755.indd 2 20-09-12 14:28

Introducción

Estimado Cliente:

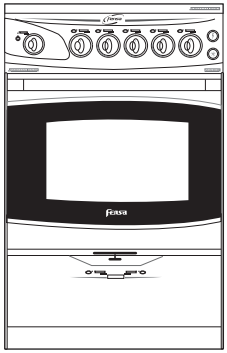
¡Felicitaciones! Usted ha elegido una cocina que es garantía de calidad y duración.

Al escoger este producto, usted ha incorporado a su hogar un artefacto que cuenta con un moderno diseño y el respaldo de una alta tecnología.

Este manual le ayudará a conocer y utilizar en forma más efectiva su nueva cocina.

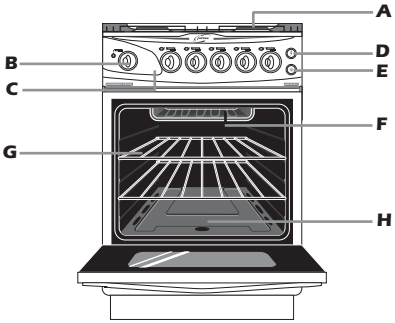
Recuerde que a partir de este momento, usted pertenece a nuestro exclusivo "Club de Cliente Fensa", el cual le permite participar en sorteos y promociones durante el año. Parta inscribirse, comuníquese con el Servicio de Asistencia Integral al 600 600 5353.

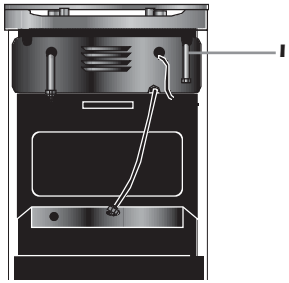
Nuestros deseos han sido proporcionarle la máxima comodidad con una serie de beneficios que usted irá descubriendo y podrá apreciar.



"Este aparato se instalará de acuerdo con las normas en vigor y se utilizará únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar este aparato.

Descripción del Producto





- **A** Quemadores
- **B** Timer con alarma
- **C** Encendido grill eléctrico
- **D** Encendido quemadores de cubierta
- **E** Encendido luz horno
- **F** Grill eléctrico
- **G** Parrillas del horno
- **H** Ventanilla del quemador central del horno
- **I** Entradas a gas

Operaciones

Advertencias de Instalación

Antes de la instalación, asegurarse de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión) y el reglaje del artefacto son compatibles.

Las condiciones de reglaje de este artefacto deben estar inscritas sobre la etiqueta (o placa de características).

Este artefacto no se debe conectar a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Se debe poner especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

COD. 240054755.indd 3 20-09-12 14:28

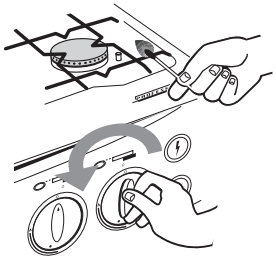
Operaciones

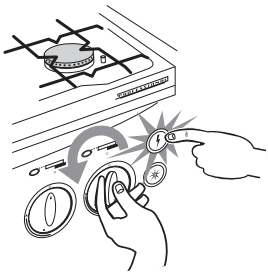
Consejos para un Buen Uso y Mantenimiento de su Cocina

- Lea completamente el MANUAL DE INSTRUCCIONES DE USO y el MANUAL DE INSTRUCCIONES TECNICAS DE INSTALACION Y REGULACION PARA LAS COCINAS antes de solicitar la instalación de su cocina y proceder a su uso.
- Se recomienda realizar la instalación y/o reparación de su cocina a través de los Servicios Técnicos Autorizados Fensa.
- Cualquier instalación, reparación, mantención o uso inadecuados de su cocina pueden causar graves daños a la propiedad y/o a las personas.
- Este es un producto fabricado exclusivamente para uso doméstico.
- Debe ser utilizado por personas adultas. Se recomienda evitar que niños menores lo manipulen o jueguen cerca, especialmente cuando esté en funcionamiento.
- Antes de ejecutar el mantenimiento o limpieza de su cocina, debe apagar los quemadores, esperar a que se enfríen y desconectarla de la red eléctrica si es necesario.
- Se aconseja apagar el quemador correspondiente antes de retirar la olla o cualquier utensilio que esté sobre el quemador en funcionamiento.
- Si su modelo cuenta con tapa de cristal, ésta se puede cerrar únicamente si los quemadores de cubierta se encuentran apagados y fríos. No colocar utensilios sobre la tapa de cristal cuando esté cerrada.
- Evitar colocar utensilios que tengan fondo inestable y mangos salientes sobre los quemadores de cubierta.
- No utilice el interior del horno para guardar tiestos con aceite, grasa, materiales inflamables o que no soporten el calor (madera, papel, paños, aerosoles, etc.)
- En caso de que se apague accidentalmente un quemador, cierre la llave de paso del quemador correspondiente y sólo vuelva a encenderlo una vez que el recinto se haya ventilado adecuadamente.
- Para el mejor uso de su artefacto, siga las instrucciones de uso entregadas en este manual.

Atención: Las tapas de cristal pueden estallar cuando se calientan. Apagar todos los quemadores antes de cerrar la tapa.

En la parte frontal superior y de acuerdo con el modelo de su cocina, se encuentran los interruptores y perillas que sirven para el control y ajuste de los quemadores a gas, encendido eléctrico de los quemadores de cubierta, luz del horno, grill eléctrico y timer.





Encendido de Quemadores de Cubierta

A) Modelos de Cocina con Perilla Paleta Encendido Manual

- Acerque la llama de un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.
- Presione y gire la perilla de control en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (llama grande).
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.

Encendido Eléctrico

- Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo que presione y gire la perilla en sentido contrario a los punteros del reloj.
- El interruptor está ubicado en la parte superior de la cocina, al costado de las perillas.

COD. 240054755.indd 4 20-09-12 14:28

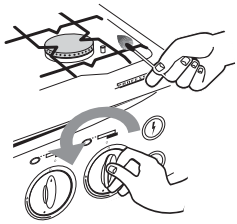
Operaciones

Encendido de Quemadores de Cubierta (continuación)

B) Modelos de Cocina con Perillas de Seguridad POP DOWN

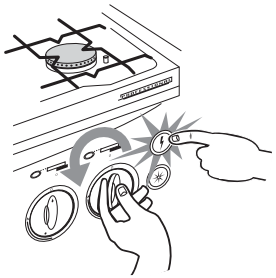
Encendido Manual

- Acerque la llama de un fósforo encendido al quemador que desee utilizar.
- Presione simultáneamente el centro de la perilla POP DOWN (traba de seguridad) y los costados del centro de la perilla. Manteniendo presionada la perilla, gírela en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (llama grande)
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.
- Para apagar el quemador, presione nuevamente ambas partes de la perilla y gírela hacia la derecha en el sentido horario hasta la posición cerrado "0".



Encendido Eléctrico

- Si su cocina tiene encendido eléctrico, presione simultáneamente el centro de la perilla POP DOWN (traba de seguridad) y los costados del centro de la perilla. Manteniendo presionada la perilla, gírela en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta llevarlo a la posición de máximo consumo (llama grande) y presione el interruptor de encendido eléctrico al mismo tiempo.
- El interruptor está ubicado en la parte superior de la cocina, al costado de las perillas.
- Una vez encendido, gradúe la intensidad de acuerdo a su necesidad.
- Para apagar el quemador, presione nuevamente ambas partes de la perilla y gírela hacia la derecha en el sentido horario hasta la posición cerrado "0".



Encendido de Quemadores de horno

A) Horno con Quemadores Laterales

1.Coloque la palanca de los quemadores (ubicada en la parte inferior de la cocina) hacia el costado izquierdo. (Fig.1)

2.Abra la puerta del horno

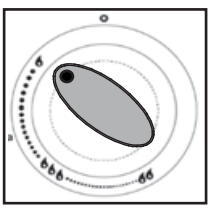
3.Presione y gire la perilla del quemador del horno en sentido contrario de los punteros del reloj hasta la posición de encendido (▲). (Fig.2)

4.En esta posición (▲), vuelva a presionar hasta el fondo la perilla, para activar el sistema de seguridad del horno de su cocina.

5.Sin dejar de presionar la perilla, accione el interruptor de encendido electrónico (cocina con encendido electrónico) ó acerque un fósforo encendido al orificio de encendido del horno. (fig. 3)

6.Una vez que ha encendido el quemador central del horno, verifíquelo a través del orificio de encendido del piso, mantenga la presión de la perilla durante 15 segundos para que el sistema de seguridad se active.

(Fig.1)



(Fig.2)

COD. 240054755.indd 5 20-09-12 14:28

Operaciones

Nota: Este dispositivo no se accionará durante más de 15 segundos. Si durante estos 15 segundos el quemador no se enciende, dejar de actuar sobre el dispositivo y abrir la puerta del recinto y/o esperar al menos 1 minuto antes de cualquier nuevo intento de encendido del quemador.

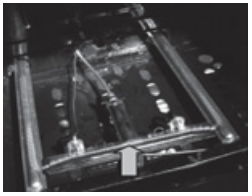
7.Suelte la perilla y verifique que el quemador no se apague. En caso contrario repita la operación desde el paso 4.

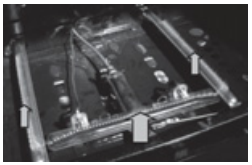
8.Una vez encendido los quemadores del horno, regule con la perilla de control del horno la intensidad de llama según la temperatura deseada
(♦ , ♦♦ ó ♦♦♦)

(Fig.3)

TIPOS DE COCCION DEL HORNO.

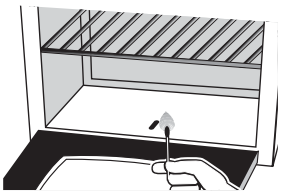
Esta cocina cuenta con tres quemadores en el horno, con los cuales se logran tres niveles de temperaturas para diferentes tipos de cocción de alimentos.





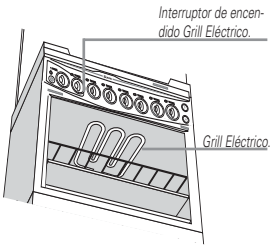
Nivel Mínimo. Quemador central encendido.
(Posición ♦ perilla).
En esta posición se obtiene un nivel mínimo de temperatura , en el cual se puede tener una temperatura de mantención de los alimentos, descongelar .
Nivel Medio. Los tres quemadores encendidos.
(Posición ♦♦ Perilla).
En esta posición los tres quemadores están encendidos a un nivel medio de temperatura, en cual se pueden realizar cocciones como, pizzas, queques, pasteles, masas, pescado y cocciones que requieran un nivel medio moderado de temperatura.
Nivel Máximo. Los tres quemadores encendidos.
(Posición ♦♦♦ Perilla).
En esta posición los tres quemadores están encendidos al nivel máximo de temperatura, en la cual se pueden realizar cocciones tales como asados de carne , pollo, pavo y cerdo.

B) Horno con Quemador Central



- Abra la puerta del horno.
- Presione y gire la perilla del horno en sentido contrario a los punteros del reloj, hasta la posición de máximo consumo (llama grande).
- Encienda el quemador introduciendo la llama de un fósforo encendido en el orificio ubicado en el centro del piso del horno.

Grill Eléctrico



a) Encendido del grill eléctrico: Para encender el grill eléctrico de su cocina debe presionar el interruptor eléctrico del grill, encendiéndose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando el funcionamiento del grill.

b) Apagado del grill eléctrico: Una vez encendido el grill eléctrico, para apagarlo debe presionar nuevamente el interruptor eléctrico del grill, apagándose simultáneamente la luz piloto del interruptor indicando que se ha desactivado el funcionamiento del grill.

c) No incorporar elementos inflamables al interior del horno. El funcionamiento accidental del grill eléctrico o del horno podría inflamarlos y causar graves daños.

COD. 240054755.indd 6 20-09-12 14:28

Operaciones

Nota importante

- No encienda simultáneamente el grill eléctrico y los quemadores del horno en las posiciones "Nivel Medio y Máximo" (posiciones de temperaturas más altas). Ya que la cocina cuenta con un sistema de seguridad que desconecta el grill eléctrico si se enciende los quemadores del horno en estas posiciones Nivel Medio y Máximo de temperatura de horno.
- Usted solo podrá encender el grill eléctrico en forma individual para gratinar o en conjunto con el quemador central del horno (Posición Nivel Mínimo) para cocciones que requieran una menor temperatura en la zona inferior y una mayor temperatura en la zona superior de los alimentos , con lo cual obtendrá excelentes resultados de cocción.
- Usted podrá encender el grill eléctrico después de aproximadamente 10 minutos de haber apagado el quemador del horno debido al calor residual.

- El grill eléctrico le permite dorar y gratinar carnes, asados, pollos, pasteles, pan, postres, etc., por medio de un calor dirigido desde la parte superior del horno.
- Para tener un óptimo resultado, le recomendamos ubicar la bandeja del horno con los alimentos en el nivel más cercano al grill (superior).

Características Eléctricas (*)	
Voltaje	220 V
Frecuencia	50 HZ
Cocinas sin Grill Eléctrico	1 A
Cocinas con Grill Eléctrico	9 A

Advertencias

Si usted sospecha de escapes de gas, siga estas instrucciones:

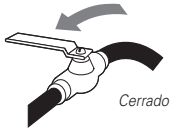
- No encienda ni apague las luces de la habitación.
- No encienda fósforos, encendedores u objetos que generen llama.
- Corte el paso del gas.
  - Cierre el regulador si existe.
  - Cierre la llave de paso.
  - Cierre todas las perillas de control de quemadores de cubierta y el horno (posición "0")
- Abra la puerta del horno.
- Ventile adecuadamente el recinto, abriendo puertas y ventanas.
- Solo vuelva a encender el horno después de asegurarse que no existen residuos de gas en el ambiente. Recuerde que el gas se puede acumular en el interior del horno o debajo del piso.
- Una vez que haya vuelto a encender el horno, coloque la perilla reguladora del mismo en la posición mínima (llama mas pequeña) y verifique que el o los quemadores no se apaguen, abriendo y cerrando en forma suave la puerta del horno.
- Si los quemadores no se mantienen encendidos, llame al Servicio Técnico Autorizado Fensa más cercano a su domicilio. No utilice su cocina hasta que no haya sido revisada por un Técnico Capacitado.

No encender luces

No encender llamas

Regulador de gas cerrado

Posición perilla cerrada



Cerrado

Consejos Prácticos para el Uso Optimo de los Quemadores de Cubierta

- Utilice ollas o utensilios de diámetro similar al de los quemadores de cubierta y con fondo plano, evitando de esta manera que la llama sobresalga del fondo de los mismos. De esta manera obtendrá un menor consumo de gas y un mejor rendimiento de su cocina (ver tabla 1).
- Una vez que comience a hervir el agua, regule la llama a un nivel inferior y suficiente para mantener el hervor.
- Debe tener mucho cuidado al cocinar con aceites y grasas, ya que estos pueden sobrecalentarse e inflamarse.

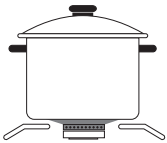
COD. 240054755.indd 7 20-09-12 14:28

Operaciones

Tabla 1

Tipo de Quemador	Diámetro (mm)
Quemador Rápido (grande)	280
Quemador Semi-rápido (chico)	200

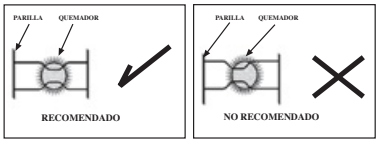
Mal



Bien

Parrillas dobles de cubierta

• Si su cocina cuenta con parrillas dobles en la cubierta. Se aconseja montarlas de manera que las barras de apoyo para recipientes queden centradas con respecto a los quemadores. De este modo, al cocinar estará aprovechando de mejor forma su cocina.



No utilice recipientes con base cóncava o convexa.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	220 V - 50 Hz		
Potencia eléctrica con grill	1815 watt		
Potencia eléctrica sin grill	15 watt		
Tipo de regulación de gas	GLP	GN	GM
Presión de Operación Nominal	28mbar	18mbar	13mbar

OBS: Gas manufacturado (GM) sólo en productos categoría III (Familia NC 550 GE)

Tipo de quemador	Potencia KW	Consumo GLP
Quemador Semi Rápido	1.74 kW	126 gr/h
Quemador Rápido	2.78 kW	192 gr/h
Quemador Rápido (Triple Corona)	2.78 kW	192 gr/h
Quemador Horno Lateral	2.86 kW	209 gr/h
Quemador Horno Central (opcional)	2.63 kW	192 gr/h

	Potencia KW	Consumo GLP	Categoría	Cert. Aprobación
Familia NC 550	11.90 kW	845 gr/h	II 2-3	G-021-01-12189
Familia NC 550 RE	10.86 kW	779 gr/h	II 2-3	G-021-01-12187
Familia NC 550 GE	11.90 kW	845 gr/h	III	G-021-01-12191

NOTA: El modelo y correspondiente familia se describe en la placa característica del artefacto.

CLASE 1: ARTEFACTO PARA COCINAR INDEPENDIENTE.

COD. 240054755.indd 8 20-09-12 14:28

Uso del Timer con Alarma

El timer, ya sea mecánico o electrónico, le permite programar un período de cocción de hasta 60 minutos.

Modelos de Cocinas con Timer Mecánico

Para programar el timer mecánico, gire la perilla del timer en el mismo sentido que las agujas del reloj hasta alcanzar la posición de los 60 minutos. Posteriormente gire en sentido contrario, hasta fijar el tiempo deseado de programación de cocción. Cuando se haya cumplido este tiempo, comenzará a sonar una alarma.

Consejos Generales

a) Para el óptimo uso de su horno:

- Precaliente el horno durante 10 minutos antes de introducir los alimentos en su interior.
- Consulte la tabla referencial de tiempos de cocción de alimentos adecuados y la altura necesaria de la bandeja, para obtener la mejor cocción de determinados alimentos.
- Para que sus alimentos queden bien horneados, coloque la bandeja en los niveles superiores del horno.
- Si desea una mejor cocción en la parte inferior de sus alimentos, ubique la bandeja en los niveles inferiores del horno.
- En el caso de que desee cocinar carnes y aves, le recomendamos ensamblar la parrilla con la bandeja, para evitar que el jugo caiga a la parte inferior del horno, se logre una libre circulación del calor y éste envuelva de mejor manera los alimentos.

Nota importante

Si su cocina tiene paneles autolimpiantes, no puede ensamblar la parrilla con la bandeja. Por lo tanto, coloque la bandeja en la corredera que está ubicada inmediatamente debajo de la parrilla.

b) Consejos para la cocción de :

- Masas

  Antes de comenzar a cocinar cualquier tipo de masas, es aconsejable que usted precaliente el horno durante 10 minutos en la posición máxima de la perilla de control del horno, con los quemadores laterales orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho)

  Durante la cocción de masas delicadas (como por ejemplo queques, bizcochuelos, etc.), los quemadores deben ir orinetados hacia el centro (la palanca de los quemadores debe estar ubicada hacia el lado izquierdo).

- Aves y Carnes

  En los modelos de cocinas con bandeja ensamblable, estos alimentos se pueden cocinar colocándolos en la parrilla ubicada sobre la bandeja, evitando que escurra el jugo a la parte inferior del horno.

  Durante la cocción de aves y carnes, los quemadores deben orientarse hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

Si desea cocinar en forma lenta un pavo, es recomendable que los primeros 30 minutos de cocción se realicen en la posición de alta temperatura de la perilla del horno (llama grande) y los quemadores estén orientados hacia arriba (la palanca de los quemadores del horno debe estar ubicada hacia el lado derecho).

Información Adicional

Limpieza y Cuidado de su Cocina

Antes de limpiar su cocina, cierre la llave de paso del gas y desconéctela eléctricamente. (Desenchufando el cordón eléctrico).

Cuidados del Horno

a) En modelos de cocina con paneles autolimpiantes desmontables:
Si usted desea reemplazar los paneles autolimpiantes de su cocina o desmontarlos para su limpieza, siga los siguientes pasos:

Desmontaje

- Abra la puerta del horno completamente (figura 1) o retírela (vea las instrucciones en desmontaje de puerta del horno)
- Afloje los tornillos de los pivotes en ambos costados del horno, no los retire. (figura 2)
- Deslice las parrillas de las paredes hacia afuera del horno (figura 3).
- Desmonte los paneles autolimpiantes, límpielos y colóquelos con las parrillas de los costados del horno o reemplácelos por unos nuevos en el caso que fuera necesario (figura 4).

Montaje

- Ubique ambos paneles autolimpiantes en sus respectivos pivotes dentro del horno.
- Introduzca las parrillas, posiciónelas en sus respectivos pivotes ubicados en los costados del horno y deslícela hacia el fondo.
- Atornille fuertemente los tornillos que fijan los pivotes.

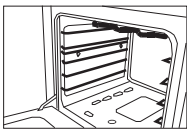


Figura1

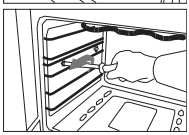


Figura 2

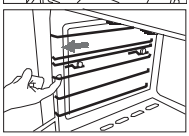


Figura 3

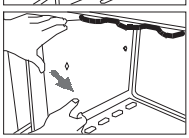


Figura 4

COD. 240054755.indd 9 20-09-12 14:28

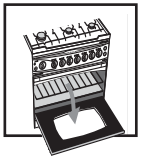


Figura 1

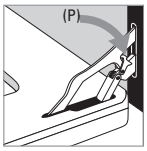


Figura 2

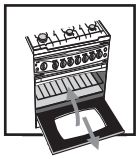
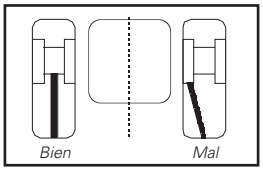


Figura 3



b) Puertas de Horno (desmontable)

Su cocina incorpora una puerta de horno desmontable para facilitar su limpieza y mantenimiento. Para poder desmontarla y montarla, siga los siguientes pasos:

Desmontaje

- Abra completamente la puerta del horno (figura 1).
- Gire hacia arriba la abrazadera (P) hasta engancharla en al palanca superior (figura 2).
- Cierre un poco la puerta y levántela ligeramente, para que el brazo inferior de la bisagra pueda salir de la ranura.
- Para retirar la puerta del horno, empújela ligeramente como si fuera a cerrarla y al mismo tiempo tire de ella hacia arriba (figura 3).

Montaje

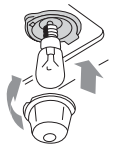
- Introduzca los brazos de las bisagras sobre las ruedas que se encuentran en la parte frontal del horno. Verifique que queden completamente centrados y se deslicen para que la puerta del horno se pueda abrir y cerrar sin que se trabe.
- Posicione el brazo inferior de ambas bisagras en frente del horno, haciendo coincidir la ranura del brazo en el gancho del cuerpo que soporta la bisagra.
- Abra la puerta completamente, logrando destrabar la abrazadera (pestaña P) (figura 2)

Información Adicional

Limpieza y Cuidado de su Cocina (continuación)

c) Sustitución de la Lámpara del Horno

- Desenchufe el cordón eléctrico de la red y abra completamente la puerta del horno.
- Quite la cubierta protectora de cristal y retire la ampolleta.
- Sustitúyala por otra ampolleta con las mismas características que la original:
- Vuelva a colocar la cubierta protectora de cristal sobre la ampolleta y enchufe nuevamente el cordón eléctrico a la red eléctrica.



Resistente a altas Temperaturas	300° C
Tensión	220 - 240 V
Potencia	15 W
Conexión	E14 (rosca)

Antes de que realice la limpieza de su cocina, desconecte el cordón eléctrico de la red. Le recomendamos lavar las partes exteriores de su cocina cuando esta esté fría, pasando un paño húmedo con agua tibia y detergente no abrasivo.

ADVERTENCIA
Si el cable de alimentación esta dañado o debe ser cambiado por algún motivo, debe utilizarse el repuesto original que provee el fabricante o los servicios autorizados. El reemplazo del cable debe realizarse a través del Servicio Técnico Autorizado.

COD. 240054755.indd 10 20-09-12 14:28

a) Horno con esmalte standard o con esmalte "fácil limpieza"

Para poder realizar una buena limpieza del horno de su cocina, usted debe seguir los siguientes pasos:

- Vacíe el horno removiendo alimentos y envases.
- Precaliente el horno durante 10 a 15 minutos con la puerta cerrada, para aflojar la suciedad y grasa.
- Cuando el horno esté tibio desmonte la puerta siguiendo las instrucciones anteriormente dadas.
- Limpie el horno, con un paño mojado en agua caliente y detergente no abrasivo.
- No debe emplear lanas de acero, limpiadores en aerosol o líquidos, o cualquier otro elemento abrasivo que pueda dañar su coina.

Nota importante
El esmalte "Fácil Limpieza" es un esmalte que facilita la limpieza de su cocina, permitiendo una menor adherencia de los alimentos a las paredes del horno, gracias a su especial porosidad.

Información Adicional

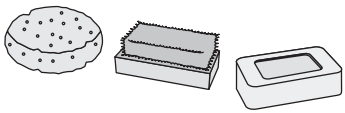
Limpieza y Cuidado de su Cocina (continuación)

b) Horno con esmalte "Autolimpiante"

Este esmalte limpia y elimina las manchas producidas por salpicaduras de grasa o aceite. Sin embargo, le recomendamos, una vez que haya retirado los alimentos, elevar la temperatura del horno al máximo y mantenerla durante 10 a 15 minutos con la puerta del horno cerrada.

De esta manera usted logrará una óptima limpieza de su cocina.

Si en el horno se han producido derrames o tiene exceso de suciedad (grasa o aceite), le recomendamos las elimine con un trapo o esponja húmeda, o bien, frotando suavemente con un cepillo de nylon. Las manchas que pudieran permanecer en el horno pueden ser eliminadas calentando al máximo el horno por algunos minutos.



Esponja, cepillo nylon suave y jabón no cáustico.

c) Bandejas, Parrillas y Cubierta

Las bandejas, parrillas y cubierta pueden ser limpiadas fácilmente con agua y con jabón.

En la limpieza de la cubierta no debe usar una excesiva cantidad de agua, ya que podría penetrar en las partes interiores de su cocina y causar fallas en los componentes eléctricos.

d) Quemadores de Cubierta

Los quemadores de cubierta deben ser lavados con agua caliente y jabón. Estos se deben enjuagar y secar muy bien, ya que si quedan húmedos no funcionarán correctamente.

¿COMO PUEDO PREVENIR ACCIDENTES?

- **Asegúrese que su cocina tenga instalado el sistema de anclaje antivuelco que acompaña al artefacto, le recomendamos que su instalación la realice un técnico autorizado.**
- **La instalación del sistema de anclaje antivuelco, evitará que niños pequeños (uno a cinco años) al abrir la puerta del horno que tiene abatimiento horizontal y subirse sobre ella, produzcan el volcamiento del artefacto, haciendo que se deslicen los recipientes con líquidos y sólidos calientes que estén sobre la cubierta de la cocina y caigan sobre su cuerpo, originando quemaduras de gravedad.**
- **Evite el ingreso de niños a la cocina mientras esté cocinando. Evite que circulen cerca de los utensilios de cocina (ollas, fuentes calientes, etc.).**
- **Evite que los mangos de ollas y sartenes sobresalgan fuera de la cubierta de la cocina, para evitar que los niños puedan volcarlos y llegar a quemarse con los sólidos o líquidos calientes que contengan, especialmente si pueden subirse a una silla o taburete que les permita alcanzarlos.**

COD. 240054755.indd 11 20-09-12 14:28

Call Free : 600-600-53-53
Fax : 530 64 60
Casilla 246 - Correo 34
Las Condes, Santiago.

★★★★★

Visite nuestra página Web
www.fensa.com

CTI. S.A.
Alberto Llona 777, Maipú, Santiago, Chile

CODIGO: 240054755 INF. ING.: 200015B